Vitamix

PROFESSIONAL SERIES™ 500™

Bedienungsanleitung

Lesen Sie diese Hinweise
und bewahren Sie sie auf

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 USA
1.800.848.2649/+ 1.440.235.4840
vitamix.com

INHALT

Inhalt 2
Lassen sie uns anfangen 3
Kundendienst und Registrierung 4
Wichtige Hinweise zum sicheren Gebrauch 5
Bauteile und Funktionen 8
Bedienfeld 10
Über die Klingen 12
Stößel 13
Verwendung des Stößels 14
Hinweise zum Einstellen der Geschwindigkeit 15
Betriebsanleitung 16
Reinigung und Pflege 19
Fehlerbehebung 21
Garantie 22
Recycling-Informationen 25
Technische Daten 28

LASSEN SIE UNS ANFANGEN

Herzlichen Glückwunsch!

Sie werden nun erfahren, wie schnell und einfach zubereitet eine schmackhafte und gesunde Mahlzeit sein kann.

Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise, Warnhinweise und Anweisungen in dieser Broschüre sorgfältig, bevor Sie beginnen. Stellen Sie den Vitamix auf eine trockene, ebene Fläche. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist. Reinigen Sie das Gerät danach entsprechend den Anweisungen auf Seite 19, um es für den Gebrauch vorzubereiten. Das Gerät sollte vor dem ersten Gebrauch unbedingt gereinigt werden.

KUNDENDIENST UND REGISTRIERUNG

Vitamix-Kundendienst

Notieren Sie sich die Modellnummer und die Seriennummer Ihres Vitamix in den unten stehenden Feldern, damit Sie diese in Zukunft zur Hand haben. Sie finden diese Nummern auf der Rückseite der Motorbasis des Geräts.

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Kaufdatum _____

Gekauft bei _____

Wenden Sie sich für Kundendienst und Registrierung in Deutschland bitte an einen der folgenden Händler:

- Keimling Naturkost GmbH
  Zum Fruchthof 7a
  Buxtehude
  21614
  +49 4161/51 160
  keimling.de
  naturkost@keimling.de
- Moravan Warenhandels GmbH
  Am Loferfeld 56
  München
  81249
  +49 89 86 37 98 48
  moravan.de
  info@naturespirit.de

Hergestellt von Vita-Mix Corporation

vitamix.com (nur auf Englisch)/service@vitamix.com (nur auf Englisch)

WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHERENGEBRAUCH

⚠WARNHINWEIS		
	Zum Vermeiden von Verletzungen. Vor der Inbetriebnahme dieses Geräts sollten Sie die Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben. Es sind grundlegende Sicherheitsmaßnahmen, wie in den folgenden Beispielen beschrieben, zu beachten.	

1. Lesen Sie alle Hinweise, Sicherheits- und Warnhinweise, bevor Sie das Mixgerät in Betrieb nehmen.
2. Dieses Mixgerät ist NUR ZUM GEBRAUCH IM HAUSHALT bestimmt, nicht zur Zubereitung von Speisen, die zum Verkauf oder für andere kommerzielle Zwecke bestimmt sind.
3. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten sowie für die Verwendung durch Gäste von Gasthäusern, Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten bestimmt.
4. Dieses Gerät ist nur dann für den Gebrauch durch Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung bzw. Kenntnis geeignet, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, überwacht werden oder von ihr über den Gebrauch des Geräts aufgeklärt wurden.
5. Dieses Mixgerät sollte nicht von Kindern verwendet werden. Wenn bei seinem Gebrauch Kinder in der Nähe sind, ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie das Mixgerät nicht als Spielzeug verwenden.

⚠WARNHINWEIS	
	Gefahr eines Stromschlags. Nur geerdete Steckdosen verwenden. **NIEMALS** die Masse entfernen. **KEINEN** Adapter verwenden. **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. **Ein Nichtbeachten der Hinweise kann zu Stromschlägen oder sogar zum Tode führen.**

6. Verwenden Sie das Mixgerät nur, wenn es auf einer ebenen, stabilen Fläche ohne Wasserpfützen aufgestellt ist. Vermeiden Sie, dass der Behälter, die Motorbasis oder das Stromkabel mit heißen Oberflächen in Berührung kommt oder über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hinausragt.
7. Befüllen Sie den Behälter nicht über die angegebene Kapazität hinaus. Die maximale Kapazität ist auf dem Behälter angegeben.
8. Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn der Deckel und die Verschlusskappe sicher verschlossen sind. Verwenden Sie das Mixgerät nicht ohne Deckel. Die Verschlusskappe sollte nur entfernt werden, um Zutaten hinzuzugeben oder den Stößel zu verwenden.

WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

9. Der zum Behälter passende Stößel kann nur bei fest verschlossenem Deckel verwendet werden. Verwenden Sie den für Ihren Behälter passenden Deckel und Stößel. Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind nicht untereinander austauschbar. Wenn ein Stößel mit Ihrem Behälter mitgeliefert wurde, ist dies der für diesen Behälter geeignete Stößel.

10. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler anfangs immer auf 1 und den High/Low-Schalter auf „Low“. Um Verbrennung zu verhindern, beginnen Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten immer bei Stufe 1 bzw. achten Sie darauf, dass der High/Low-Schalter bei Inbetriebnahme niemals auf „High“ steht. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel und die Verschlusskappe fest verschlossen sind, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten. Gehen Sie mit Ihren Händen oder mit anderen freiliegenden Hautpartien nicht in die Nähe der Verschlusskappe, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten.

11. Berühren Sie niemals Teile, während sie sich bewegen. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis die Klingen zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Behälter von der Motorbasis abnehmen und den Behälter öffnen.

12. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.

13. Bewahren Sie keine Fremdkörper, z. B. Löffel, Gabeln, Messer oder die Verschlusskappe, im Behälter auf. Befindet sich ein Fremdkörper im Mixgerät, wenn es eingeschaltet wird, kann dies zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen führen.

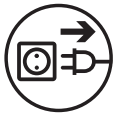
⚠WARNHINWEIS

Gefahr eines Stromschlags.

Entfernen Sie vor der Reinigung der Motorbasis oder bei Stillstand des Geräts immer den Stecker.

Tauchen Sie die Motorbasis nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein.

Ein Nichtbeachten der Hinweise kann zu Stromschlägen oder sogar zum Tode führen.



14. Betreiben Sie das Mixgerät nicht, wenn Stromkabel oder Stecker beschädigt sind. Falls das Stromkabel beschädigt wurde, muss es vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung auszuschließen.

15. Die Klingen sind scharf. Um Verletzungen zu verhindern, seien Sie beim Ausleeren und Reinigen des Behälters äußerst vorsichtig.

16. Führen Sie Hände oder Utensilien nicht in das Mixgerät ein, wenn es in Betrieb ist, um dem Risiko schwerer körperlicher Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät entgegenzuwirken. Nachdem der Behälter von der Motorbasis abgenommen wurde und die Klingen zum Stillstand gekommen sind, kann ein Schaber oder Spatel aus Gummi verwendet werden.

WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

⚠WARNHINWEIS	
	Gefahr eines Stromschlags, Brand- oder Verletzungsrisiko. Nehmen Sie keine Veränderungen oder Anpassungen an der Motorbasis oder dem Behälter vor. Verwenden Sie keine Anbauteile, die nicht ausdrücklich von Vitamix genehmigt oder von Vitamix verkauft werden. **Werden die Anweisungen nicht befolgt, können Stromschläge, Feuer oder Verletzungen die Folge sein.**

17. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Klingen lose oder beschädigt sind. Entfernen Sie das Bauteil, an dem die Klingen befestigt sind, nicht aus dem Behälter. Wenden Sie sich an einen autorisierten Vitamix-Kundendienstmitarbeiter, um es reparieren oder ersetzen zu lassen.

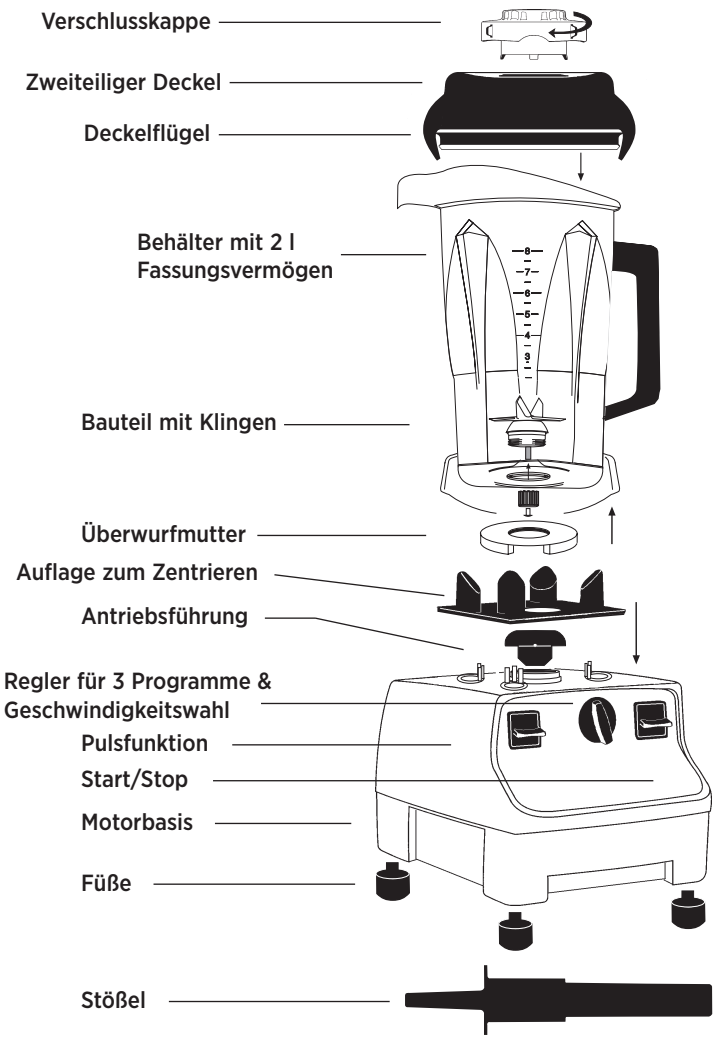
18. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

19. Wenn Sie Nussbutter oder Lebensmittel auf Ölbasis herstellen, verarbeiten Sie sie nicht länger als eine Minute, nachdem die Mischung begonnen hat, sich im Behälter zu drehen. Eine längere Verarbeitung kann zu Beschädigungen am Behälter oder zu einer Überhitzung des Motors führen.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE AUF

HINWEIS: WERDEN WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN UND WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH AUSSER ACHT GELASSEN, STELLT DIES EINE MISSBRÄUCHLICHE VERWENDUNG IHRES VITAMIX-MIXGERÄTS DAR, DIE DIE GARANTIE AUSSER KRAFT SETZEN KANN UND DAS RISIKO ERNSTER VERLETZUNGEN BIRGT.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN



Ein/Aus-Schalter: Der Ein/Aus-Schalter befindet sich auf der Vorderseite der Motoreinheit. Über den Ein-/Aus-Schalter regeln Sie die Stromversorgung des Geräts.

Start/Stop-Schalter: Durch Betätigen des Start/Stop-Schalters wird der Mixvorgang gestartet. Durch erneutes Betätigen des Start/Stop-Schalters wird der Mixvorgang beendet.

Geschwindigkeitsregler: Der mittige Geschwindigkeitsregler dient zwei Funktionen: der Verwendung der drei Programme und der zehn Geschwindigkeitseinstellungen.

BAUTEILE UND FUNKTIONEN

Puls-Schalter (⏦): Der Puls-Schalter kann bei Verwendung der Geschwindigkeitswahl oder der Programme genutzt werden.

Behälter: Markierungen für Mengen in Millilitern, Ounces (oz.) und Cups.

⚠ **ACHTUNG: Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind nicht untereinander austauschbar.**

Zweiteiliger Deckel: Der zweiteilige Deckel ist einfach aufzusetzen und wieder abzunehmen und lässt sich leicht reinigen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, müssen der Deckel und die Verschlusskappe stets aufgesetzt sein.

Lassen Sie den Deckel auf dem Behälter einrasten und warten Sie einige Minuten lang ab. Wenn der Deckel eine Weile auf dem Behälter gelegen hat, kann er leichter verschlossen bzw. entfernt werden.

Verschlusskappe: Setzen Sie sie in den Deckel ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu befestigen. Entfernen Sie die Verschlusskappe, wenn Sie den Stößel verwenden oder Zutaten hinzugeben möchten.

Stößel: Mit dem Stößel können Sie auch sehr dickflüssige/gefrorene Mischungen schneller verarbeiten, die in einem gewöhnlichen Mixgerät nicht verarbeitet werden können. Mithilfe des Stößels können Sie die Zirkulation aufrechterhalten und verhindern, dass sich während des Mixens Luftblasen bilden.

⚠WARNHINWEIS		
	Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen. **NICHT** während des Betriebs in den Behälter greifen.	

Befestigen des Deckels: Setzen Sie den Deckel so auf den Behälter auf, dass die Deckelflügel sich in der Mitte zwischen Ausguss und Griff befinden. Drücken Sie den Deckel auf den Behälter, bis er einrastet. Der Deckel muss während des Betriebs stets gut befestigt sein, vor allem wenn heiße Flüssigkeiten verarbeitet werden, die Verbrühungen verursachen können. **Schalten Sie das Mixgerät niemals ein, ohne sich zuvor vergewissert zu haben, ob der Deckel fest aufgesetzt ist.**

Abnehmen des Deckels: Halten Sie den Behälter gut fest und heben Sie den Deckel an einem der Deckelflügel an.

Abnehmen der Verschlusskappe: Drehen Sie die Verschlusskappe entgegen dem Uhrzeigersinn, bis sie gelöst ist, und heben Sie sie hoch.

Stromkabel: Ihr Gerät ist mit einem langen Stromkabel ausgestattet. Wickeln Sie den Teil, den Sie nicht verwenden, sorgfältig unter dem Gerät auf. Das Kabel wird durch Plastik-Kabelhalter sicher befestigt. Sie sind flexibel und kehren in ihre ursprüngliche Position zurück, nachdem das Kabel herausgezogen wurde.

BEDIENFELD

1. **Ein/Aus-Schalter (I)/(O):** Über den Ein-/Aus-Schalter regeln Sie die Stromversorgung der Motoreinheit. Der Ein/Aus-Schalter befindet sich auf der Vorderseite des Geräts. Vergewissern Sie sich nach dem Anschließen des Geräts, **dass der Geschwindigkeitsregler auf das Stop-Symbol (⏻) oben zeigt, und** stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf „On“.

   Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter über Nacht, und wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, auf „Off“.

   Wenn der Ein/Aus-Schalter auf „Off“ gestellt wurde, um ein Programm zu unterbrechen, warten Sie 30 Sekunden, bis die Stromversorgung wiederhergestellt und der Timer zurückgesetzt wurde, bevor Sie den Ein/Aus-Schalter zurück auf „On“ stellen.

2. **Ein/Aus-Leuchte:** Die Ein/Aus-Leuchte befindet sich auf der Vorderseite des Geräts über dem Ein/Aus-Schalter. Ein Leuchten bedeutet, dass das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen und der Ein/Aus-Schalter auf „On“ gestellt ist. Kurz vor Abschluss eines Programms beginnt die Leuchte zu blinken.

3. **Start (⏼)/Stop (⏻)-Schalter:**

   Wenn Sie den Geschwindigkeitsregler vom Stop-Symbol (⏻) auf Geschwindigkeit 1 oder eine Programmeinstellung gedreht haben, betätigen Sie den Start/Stop-Schalter, um den Mixvorgang zu beginnen. Durch erneutes Betätigen des Start/Stop-Schalters wird der Mixvorgang beendet.

   Das Programm kann durch Betätigen des Start/Stop-Schalters jederzeit unterbrochen werden. Durch erneutes Betätigen des Start/Stop-Schalters beginnt das Programm von vorne.

BEDIENFELD

4. Puls-Schalter (⏲):

Geschwindigkeitswahl: Während der Puls-Schalter gedrückt wird, mixt das Gerät in der Geschwindigkeit, die über den Geschwindigkeitsregler eingestellt wurde.

Programme: Die Puls-Funktion kann nach Auswahl eines Programms verwendet werden. Wird nach Auswahl eines Programms der Puls-Schalter gedrückt gehalten, läuft das Gerät mit 50 Prozent der Maximalleistung.

⚠ACHTUNG		
	Um Verbrennung zu verhindern, beginnen Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten immer auf Stufe 1. Austretender Dampf, Spritzer oder Inhalt können Verbrühungen verursachen. Um den Inhalt sicher zu verschließen, kontrollieren Sie, ob Deckel und Verschlusskappe ordnungsgemäß angebracht sind, bevor Sie das Gerät starten. Beginnen Sie immer auf Stufe 1, und steigern Sie die Geschwindigkeit dann langsam auf Stufe 10.	

5. Geschwindigkeitsregler:

Der Geschwindigkeitsregler dient zwei Funktionen: der Verwendung der drei Programmeinstellungen und der zehn Geschwindigkeitseinstellungen.

- Verwendung der Programme: Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach links auf das gewünschte Programm.
- Verwendung des Geschwindigkeitsreglers:
  - **a.** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach rechts auf 1.
  - **b.** Betätigen Sie den Start/Stop-Schalter.
  - **c.** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler während des Mixens zwischen 1 und „High“ hin und her, um die Geschwindigkeit der Klingen zu erhöhen oder zu verringern.
  - **d.** Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Mixvorgangs wieder nach oben auf das Stop-Symbol (⏻).

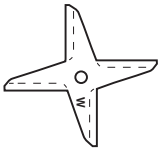
6. Programme:

Ihr Gerät besitzt drei Programmeinstellungen für die gängigsten Rezepte. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach links, um ein Programm für Smoothies, gefrorene Desserts (Frozen Desserts) oder heiße Suppen (Hot Soup) auszuwählen. Die Programme sind für diese drei Rezeptarten optimiert, lassen sich jedoch ggf. auch für andere Rezepte verwenden.

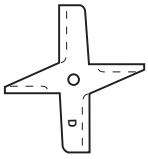
ÜBER DIE KLINGEN

Der Nassklingenbehälter ist im Lieferumfang des Vitamix-Geräts enthalten. Die Klinge ist mit einem „W“ für „wet“ (nass) gekennzeichnet. Diese Klinge können Sie für die meisten Rezepte verwenden. Zusätzliche Behälter mit Trocken- oder Nassklingen sind separat erhältlich.

⚠WARNHINWEIS		
	Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen. **NICHT** während des Betriebs in den Behälter greifen.	



Nassklingenbehälter: Dieser Behälter wurde speziell für die Verarbeitung von Flüssigkeiten, z. B. Saft, Gefrorenem, Saucen, Suppen, Püree und Teig, sowie die Nasszerkleinerung entworfen. Die Nassklingen können auch Getreide verarbeiten und Teig kneten, sie sind hierbei jedoch nicht ganz so effizient wie Trockenklingen. Beachten Sie die Hinweise für den Gebrauch von Trockenklingenbehältern.



Trockenklingenbehälter: Diese Klingen sind deutlich durch ein „D“ (dry = trocken) gekennzeichnet und wurden speziell für die Verarbeitung trockener Materialien wie Getreide, Cerealien und Kaffee entworfen. Außerdem werden sie zum Kneten von Brotteig eingesetzt. Die Trockenklingen können Flüssigkeiten NICHT effizient verarbeiten. **Wenn Sie regelmäßig Kräuter verarbeiten, empfehlen wir die Anschaffung eines zusätzlichen Trockenklingenbehälters.**

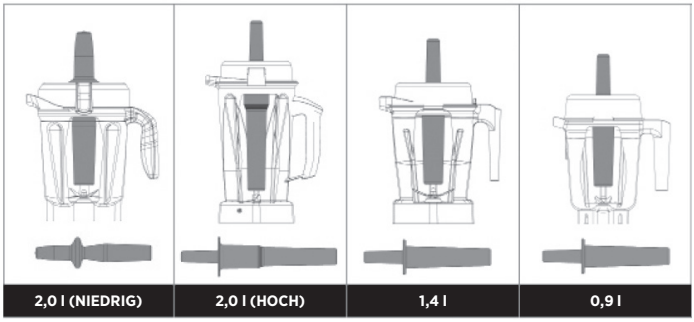
⚠ACHTUNG		
	Bewegliche Teile können bei längerem Gebrauch heiß werden. **NICHT** berühren.	

STÖSSEL

⚠ACHTUNG	
	Risiko von Schäden durch rotierende Klingen. Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind nicht untereinander austauschbar. Verwenden Sie den Stößel, der im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten war.

So finden Sie den richtigen Stößel für Ihren Behälter

Jede Art Stößel wurde speziell zur sicheren und effektiven Verwendung mit einem bestimmten Behälter entworfen. **Wenn ein Stößel mit Ihrem Behälter mitgeliefert wurde, ist dies der für diesen Behälter geeignete Stößel.** Wenn im Lieferumfang Ihres Behälters kein Stößel enthalten war oder wenn Sie wissen möchten, ob Sie einen bereits vorhandenen Stößel zusammen mit Ihrem neuen Behälter verwenden können, vergleichen Sie Ihren Behälter mit den Abbildungen von Behältern und den passenden Stößeln weiter unten. Vergewissern Sie sich, dass der Stößel geeignet ist, bevor Sie ihn bei einem Mixvorgang verwenden.



- Für niedrige Behälter (2,0 l) wird Stößel P/N 016041 benötigt, der ca. 25 cm lang ist.
- Für hohe Behälter (2,0 l) wird Stößel P/N 000760 benötigt, der ca. 32 cm lang ist.
- Für Behälter mit 0,9 l und 1,4 l Fassungsvermögen wird Stößel P/N 015033 benötigt, der ca. 28 cm lang ist.

Legen Sie den Deckel auf den leeren Behälter, entfernen Sie die Verschlusskappe und führen Sie den Stößel ein, um herauszufinden, ob Sie einen geeigneten Stößel verwenden. Ein geeigneter Stößel sollte sich leicht in die Öffnung einführen lassen und auch dann nicht in Kontakt mit den Klingen kommen, wenn Sie ihn im Behälter hin und her bewegen. WENN DER STÖSSEL IN IRGENDEINEM WINKEL IN KONTAKT MIT DEN KLINGEN KOMMT, VERWENDEN SIE DEN STÖSSEL NICHT ZUSAMMEN MIT IHREM BEHÄLTER.

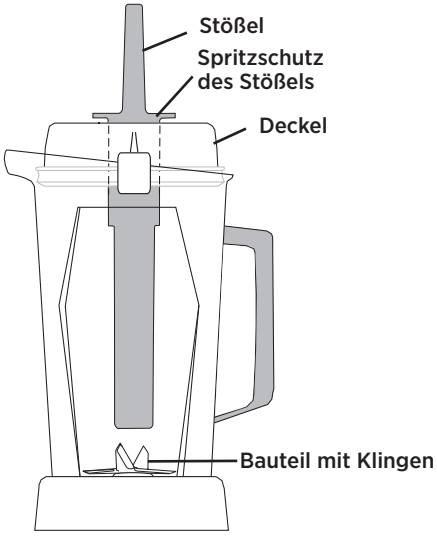
Wenn Sie keinen für Ihren Behälter geeigneten Stößel haben, wenden Sie sich an einen Vitamix-Händler in Ihrer Nähe.

VERWENDUNG DES STÖSSELS

⚠WARNHINWEIS		
	Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen. • **NICHT** die Hände, einen Spatel o. Ä. in den Behälter einführen, während das Gerät in Betrieb ist oder sich der Behälter noch auf der Motorbasis befindet. • Die zu den unterschiedlichen Behälterformen, -typen und -größen passenden Deckel und Stößel sind nicht untereinander austauschbar. Verwenden Sie den Stößel, der im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten war.	

WICHTIG!

- Der Spritzschutz (oben am Stößel) und der Deckel verhindern, dass der Stößel bei ordnungsgemäß verschlossenem Deckel gegen die Klingen stoßen kann.
- Der Behälter sollte maximal zu zwei Dritteln gefüllt sein, wenn der Stößel während des Mixens zum Einsatz kommt.
- Verwenden Sie den Stößel NICHT länger als 30 Sekunden am Stück, um ein Überhitzen während des Mixvorgangs zu vermeiden.



- Wenn die Lebensmittel nicht zirkulieren können, hat sich möglicherweise eine Luftblase gebildet. Entfernen Sie bei fest verschlossenem Deckel vorsichtig die Verschlusskappe. Führen Sie den Stößel durch die Öffnung der Verschlusskappe ein und stechen Sie die Luftblase auf.
- Wenn Sie den Stößel nur gerade nach unten richten, können die Zutaten möglicherweise noch immer nicht zirkulieren. Richten Sie den Stößel, falls notwendig, auf die Seiten oder in die Ecken des Behälters. Versuchen Sie NICHT, den Stößel gewaltsam weiter in den Behälter zu drücken.

HINWEISE ZUM EINSTELLEN DER GESCHWINDIGKEIT

⚠ACHTUNG		
	Um Verbrennung zu verhindern, beginnen Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten immer auf Stufe 1. Austretender Dampf, Spritzer oder Inhalt können Verbrühungen verursachen. Um den Inhalt sicher zu verschließen, kontrollieren Sie, ob Deckel und Verschlusskappe ordnungsgemäß angebracht sind, bevor Sie das Gerät starten. Beginnen Sie immer auf Stufe 1, und steigern Sie die Geschwindigkeit dann langsam auf Stufe 10.	

Geschwindigkeitswahl

Achten Sie vor Verwendung der Geschwindigkeitswahl immer darauf, dass der Regler vor der Inbetriebnahme des Geräts auf das Stop-Symbol (⏻) oben zeigt.

1. Drehen Sie den Regler nach rechts auf Geschwindigkeit 1.
2. Betätigen Sie den Start/Stop-Schalter, um den Mixvorgang zu beginnen.
3. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam auf die für das jeweilige Rezept gewünschte Geschwindigkeit.
4. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Abschluss des Mixvorgangs wieder auf das Stop-Symbol (⏻) oben.

   Verwenden Sie die im Rezept angegebene höchste Einstellung so lange wie möglich, um Smoothies, Suppen, Shakes, Gefrorenes, Pürees und Nussbutter zuzubereiten und Getreide zu mahlen. Die Verarbeitungszeiten betragen generell weniger als eine Minute (meist liegen sie unter 30 Sekunden). Eine höhere Geschwindigkeit bewirkt die beste Qualität hinsichtlich des Mahlgrades, sie eignet sich zum Zerkleinern von Eis, gefrorenem Obst, ganzen Früchten oder Gemüse und erzeugt ein feines Mahlgut ohne Klumpen.

   Zu langes Mixen bei zu niedriger Geschwindigkeit kann das Gerät überhitzen und bewirken, dass der automatische Überlastungsschutz es abschaltet. Mixen bei höherer Geschwindigkeit steigert die Leistung des Kühlerlüfters des Motors, sodass eine Überhitzung vermieden wird.

Programme

Die Programmgeschwindigkeit und -dauer variiert. Das Gerät stoppt nach Beendigung des Programms automatisch.

- Das Programm für Smoothies (🔥) läuft ungefähr 45 Sekunden lang.
- Das Programm für gefrorene Desserts (❄) (Frozen Dessert) läuft ungefähr 55 Sekunden lang.
- Das Programm für heiße Suppen (♨) (Hot Soup) läuft ungefähr 6 Minuten, 30 Sekunden lang.

Nassklingenbehälter

Der Nassklingenbehälter ist für die Verarbeitung von Flüssigkeiten, z. B. Saft, Gefrorenem, Saucen, Suppen, Püree und Backteig, konzipiert.

Achten Sie vor Verwendung dieses Behälters mit der Programmoption oder der Geschwindigkeitswahl immer darauf, dass der Regler vor der Inbetriebnahme des Geräts auf das Stop-Symbol (⏚) oben zeigt.

1. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf „On“.
2. Befüllen Sie den Behälter, bevor Sie ihn auf die Motorbasis stellen. Füllen Sie erst Flüssigkeiten und weiche Lebensmittel in den Behälter ein und erst anschließend feste Zutaten und Eiswürfel. Auch wenn es für den Mixvorgang nicht notwendig ist, ist es ratsam, die Lebensmittel zu zerkleinern, um Sie exakter abmessen zu können.
3. Verschließen Sie den zweiteiligen Deckel sicher. Verwenden Sie beim Mixen immer den kompletten zweiteiligen Deckel (es sei denn, der Stößel befindet sich in der Verschlusskappenöffnung). Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest eingerastet ist, insbesondere, wenn Sie heiße Zutaten verarbeiten.
4. Stellen Sie den Nassklingenbehälter bei ausgeschaltetem Motor auf die Motorbasis, indem Sie ihn auf der Auflage zentrieren. Versuchen Sie niemals, den Behälter bei eingeschaltetem Motor auf die Basis zu stellen, und schalten Sie die Motorbasis nicht ein, wenn kein Behälter darauf befestigt ist.
5. Stellen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler eine Funktion ein.
   - Geschwindigkeitswahl: Drehen Sie den Regler nach rechts auf 1.
   - Programme: Drehen Sie den Regler nach links auf das gewünschte Programm.
6. Aktivieren Sie die Klingen, indem Sie den Start/Stop-Schalter betätigen. Ihr Behälter kann sich bei der Ausrichtung bewegen.
   - Geschwindigkeitswahl: Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam nach rechts auf die gewünschte Geschwindigkeit.
   - Programme: Die Programmgeschwindigkeit und -dauer variiert. Das Gerät stoppt nach Beendigung des Programms automatisch. Das Programm kann durch Betätigen des Start/Stop-Schalters jederzeit unterbrochen werden. Durch erneutes Betätigen des Start/Stop-Schalters beginnt das Programm von vorne.
7. Wenn die Mischung nicht mehr zirkuliert, kann es sein, dass sich eine Luftblase im Behälter befindet. Führen Sie in diesem Fall den Stößel durch die Verschlusskappe und rühren Sie um, bis es „blubbert“. Wenn dies nicht funktioniert, schalten Sie den Motor mit dem Ein/Aus-Schalter aus. Nehmen Sie den Behälter von der Motorbasis und verwenden Sie einen Gummispatel, um die Luftblase von der Klinge zu entfernen. Setzen Sie den Behälter wieder auf die Motorbasis, setzen Sie den Deckel wieder auf und fahren Sie mit dem Mixen fort.

⚠ACHTUNG		
	Um Verbrennung zu verhindern, beginnen Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten immer auf Stufe 1. Austretender Dampf, Spritzer oder Inhalt können Verbrühungen verursachen. Um den Inhalt sicher zu verschließen, kontrollieren Sie, ob Deckel und Verschlusskappe ordnungsgemäß angebracht sind, bevor Sie das Gerät starten. Beginnen Sie immer auf Stufe 1, und steigern Sie die Geschwindigkeit dann langsam auf Stufe 10.	

8. **Gehen Sie beim Verarbeiten heißer Flüssigkeiten und beim Zubereiten von heißen Suppen und Soßen entsprechend sorgfältig vor.**
9. Wegen der Geschwindigkeit des Geräts sind die Verarbeitungszeiten deutlich kürzer als bei gängigen Geräten. Messen Sie die Zeit sorgfältig, bis Sie sich an das Gerät gewöhnt haben, um zu lange Verarbeitungszeiten zu vermeiden.
10. Nachdem Sie mit dem Start/Stop-Schalter die Verarbeitung beendet haben, warten Sie noch, bis sich die Klingen nicht mehr bewegen, bevor Sie den Deckel vom Behälter oder den Behälter von der Motorbasis abnehmen.

Trockenklingenbehälter

Wenn Sie einen Trockenklingenbehälter erworben haben, verwenden Sie diesen nur für harte, trockene Zutaten, z. B. Getreide, oder zum Kneten von Teig.

Achten Sie vor Verwendung dieses Behälters mit der Programmoption oder der Geschwindigkeitswahl immer darauf, dass der Regler vor der Inbetriebnahme des Geräts auf das Stop-Symbol (⏻) oben zeigt.

1. Befüllen Sie den Behälter, bevor Sie ihn auf die Motorbasis stellen.
2. Verschließen Sie den zweiteiligen Deckel sicher. Verwenden Sie beim Mixen immer den kompletten zweiteiligen Deckel (es sei denn, der Stößel befindet sich in der Verschlusskappenöffnung).
3. Stellen Sie den Trockenklingenbehälter bei ausgeschaltetem Motor auf die Motorbasis, indem Sie ihn auf der Auflage zentrieren. Versuchen Sie niemals, den Behälter bei eingeschaltetem Motor auf die Basis zu stellen, und schalten Sie die Motorbasis nicht ein, wenn kein Behälter darauf befestigt ist.
4. Bevor Sie beginnen, stellen Sie sicher, dass der Ein/Aus-Schalter auf „On“ steht.
5. Stellen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler eine Funktion ein.
    - Geschwindigkeitswahl: Drehen Sie den Regler nach rechts auf 1.
    - Programme: Drehen Sie den Regler nach links auf das gewünschte Programm.

6. Aktivieren Sie das Gerät, indem Sie den Start/Stop-Schalter betätigen. Der Behälter richtet sich von selbst aus.

- Geschwindigkeitswahl: Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit.
- Programme: Die Programmgeschwindigkeit und -dauer variiert. Das Gerät stoppt nach Beendigung des Programms automatisch. Das Programm kann durch Betätigen des Start/Stop-Schalters jederzeit unterbrochen werden. Durch erneutes Betätigen des Start/Stop-Schalters beginnt das Programm von vorne.

REINIGUNG UND PFLEGE

Behälter

Befolgen Sie die Anweisungen für die normale Reinigung, um Ihr Gerät für den ersten Gebrauch vorzubereiten. Dadurch wird das Gerät gereinigt und der Motor läuft sich ein.

Normale Reinigung

Achten Sie darauf, dass der Regler vor der Inbetriebnahme des Geräts immer auf das Stop-Symbol (⏚) oben zeigt.

1. Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit warmem Wasser und geben Sie ein paar Tropfen Geschirrspülmittel hinzu.
2. Lassen Sie den kompletten zweiteiligen Deckel einrasten.
3. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 1. Betätigen Sie den Start/Stop-Schalter. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam auf „High“. Lassen Sie das Gerät 30 bis 60 Sekunden lang laufen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf das Stop-Symbol (⏚) oben.
4. Spülen Sie den Behälter aus und lassen Sie ihn abtropfen.

Desinfizieren:

Achten Sie darauf, dass der Regler vor der Inbetriebnahme des Geräts immer auf das Stop-Symbol (⏚) oben zeigt.

1. Reinigen Sie das Gerät entsprechend den oben stehenden Anweisungen.
2. Füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit Wasser und geben Sie 1 ½ Teelöffel flüssiges Bleichmittel hinzu.
3. Lassen Sie den kompletten zweiteiligen Deckel einrasten.
4. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 1. Betätigen Sie den Start/Stop-Schalter. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler langsam auf „High“. Lassen Sie das Gerät 30 bis 60 Sekunden lang laufen. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf das Stop-Symbol (⏚) oben.
5. Lassen Sie die Mischung für weitere anderthalb Minuten im Behälter.
6. Gießen Sie die Bleichmischung in den Abguss. Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen.
7. Spülen Sie den Behälter nach dem Desinfizieren nicht aus.

Deckel, Verschlusskappe und Stößel

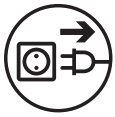
Nehmen Sie die Verschlusskappe aus dem Deckel heraus. Reinigen Sie die Teile in warmem Wasser mit Seife. Spülen Sie die Teile unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie ab. Setzen Sie die Teile vor dem Gebrauch wieder zusammen.

WICHTIG: Um eine gleichbleibende und effektive Leistung zu gewährleisten, reinigen Sie Behälter, Deckel, Verschlusskappe und Stößel nicht in der Spülmaschine.

REINIGUNG UND PFLEGE

Motorbasis

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

⚠WARNHINWEIS		
	Gefahr eines Stromschlags. Entfernen Sie vor der Reinigung der Motorbasis oder bei Stillstand des Geräts immer den Stecker. Tauchen Sie die Motorbasis nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten ein. **Ein Nichtbeachten der Hinweise kann zu Stromschlägen oder sogar zum Tode führen.**	

2. Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem weichen Tuch oder Schwamm, etwas warmem Wasser und einem milden Geschirrspülmittel. Tauchen Sie die Motorbasis nicht in Wasser.

3. Die Auflage zum Zentrieren kann für eine gründlichere Reinigung abgenommen werden.

4. Reinigen Sie die Schalter sorgfältig, damit sie ungehindert funktionieren. Sie können beim Gebrauch verkleben. Feuchten Sie einen Baumwolllappen mit einem fettlösenden Reinigungs- oder Abwaschmittel an und reinigen Sie die Vertiefungen um die Schalter. Trocknen Sie alle Flächen sofort.

5. Reiben Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.

Lösen der Überwurfmutter

Sollte sich die Überwurfmutter, die sich am Boden des Behälters befindet, lösen und das Bauteil mit den Klingen dadurch nicht mehr ausreichend fest sitzen, VERWENDEN SIE DEN BEHÄLTER NICHT. Wenden Sie sich für weitere Anweisungen unverzüglich an einen Händler oder Vertrieb in Ihrer Nähe.

FEHLERBEHEBUNG

Der Motor Ihres Vitamix-Geräts verfügt über Funktionen zum Schutz vor Überhitzung und Überspannung während des Gebrauchs. Beide Funktionen schalten den Motor ab. Es kann zu leichter, vom Motor ausgehender Geruchsentwicklung kommen. Befolgen Sie die unten stehenden Anweisungen, um den Motor in einer solchen Situation wieder zurückzusetzen. Sollten danach noch immer Schwierigkeiten auftreten, wenden Sie sich unverzüglich an ihren Vertrieb vor Ort für weitere Anweisungen.

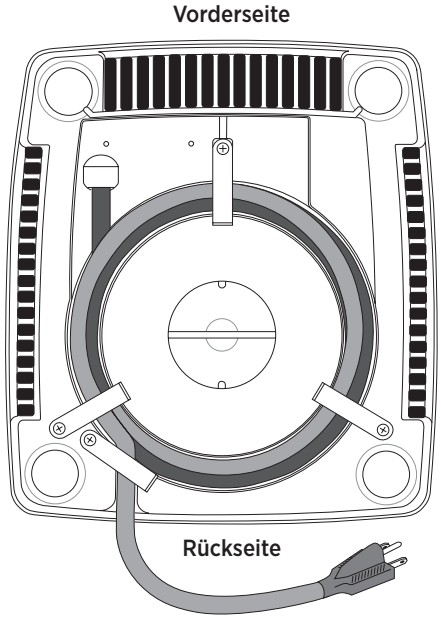
Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes

Wenn der Motor sich aufgrund einer Überhitzung während des Mixvorgangs abschaltet, lassen Sie das Gerät 20-45 Minuten lang abkühlen, bevor Sie erneut mit dem Mixen beginnen. Sollte der Motor nach dem Abkühlen nicht starten, setzen Sie den automatischen Überspannungsschutz entsprechend den folgenden Anweisungen zurück.

Zurücksetzen des Überspannungsschutzes

1. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf „Off“ (O).
2. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
3. Nehmen Sie den Behälter ab.
4. Legen Sie die Motorbasis auf die Seite.
5. Drücken Sie den Reset-Knopf an der Unterseite des Geräts.
6. Verbinden Sie das Gerät erneut mit dem Stromnetz und fahren Sie mit dem Mixen fort.

Wenn das Mixgerät sich nicht unmittelbar starten lässt, ist der Motor überhitzt. Lassen Sie den Motor 20-45 Minuten abkühlen, bevor Sie erneut mit dem Mixen beginnen.



So verhindern Sie eine Überlastung Ihres Vitamix-Geräts:

- Bereiten Sie nur Rezepte von Vitamix zu, bis Sie mit dem Gerät vertraut sind.
- Verwenden Sie beim Zubereiten der Rezepte keine niedrigere Geschwindigkeit als empfohlen.
- Verwenden Sie beim Zubereiten der Rezepte keine höhere Geschwindigkeit als empfohlen.
- Verwenden Sie beim Zubereiten der Rezepte keine längere Verarbeitungszeit als empfohlen.
- Verwenden Sie den Stößel, um dickere Mischungen zu verarbeiten und Zutaten zu bewegen und durch die Klingen zu drücken.

GARANTIE

7-jährige umfassende Garantie für das Gerät

1. PRODUKTREGISTRIERUNG.

Die Vita-Mix® Corporation („Vitamix“) empfiehlt, Ihr Gerät nach dem Kauf zu registrieren, indem Sie die Produktregistrierungskarte, die Sie zusammen mit diesem Gerät erhalten haben, ausfüllen und an uns zurücksenden. Sie können es im Internet unter www.vitamix.com/warranty oder telefonisch bei unserer Kundendienstabteilung unter der Rufnummer +1-800-848-2649 oder +1-440-235-4840 registrieren. Ihre Rechte aus der Garantie werden nicht eingeschränkt, wenn Sie Ihr Produkt nach dem Kauf nicht registrieren. Allerdings ermöglicht die Registrierung Vitamix eine bessere Bearbeitung eventueller Kundendienstansprüche.

2. WER KANN DIE GARANTIE IN ANSPRUCH NEHMEN?

Vitamix übernimmt dem Eigentümer dieses Geräts gegenüber nur eine Garantie für den Gebrauch im eigenen Haushalt. Diese Garantie gilt nicht für Produkte, die für kommerzielle Zwecke, zur Vermietung oder zum Weiterverkauf bestimmt sind. Sollte das Gerät während der 7-jährigen Garantiezeit den Eigentümer wechseln, aktualisieren Sie die Daten des Eigentümers dieses Geräts unter www.vitamix.com/warranty.

3. WAS IST ABGEDECKT?

Sollte dieses Gerät **(ein „Gerät“ besteht aus einer Motorbasis und den damit zusammen erworbenen Behältern)** innerhalb von 7 Jahren nach Kaufdatum einen Defekt aufgrund von Materialmängeln oder infolge des aus dem normalen Gebrauch im Haushalt resultierenden Verschleißes entwickeln, garantiert Vitamix dem Eigentümer, das eingesandte Gerät oder Teile davon innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt kostenlos zu reparieren.

Falls Vitamix nach eigenem Ermessen zu dem Schluss kommt, dass das defekte Gerät oder Komponenten davon nicht reparabel sind, kann Vitamix entweder (A) das Gerät kostenlos ersetzen oder (B) dem Eigentümer den vollen Kaufpreis erstatten. Die Entscheidung darüber liegt bei Vitamix, sofern der Eigentümer Vitamix seinen diesbezüglichen Wunsch nicht vorab mitgeteilt hat.

4. WAS IST NICHT ABGEDECKT?

Diese Garantie gilt nicht für Geräte, die kommerziell oder in anderen Anwendungsbereichen als im Haushalt eingesetzt wurden. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf kosmetische Veränderungen, die die Leistung nicht beeinträchtigen, etwa Verfärbungen oder die Auswirkungen des Einsatzes von Poliermitteln oder angesammelte Nahrungsreste. Diese Garantie gilt nur, wenn das Gerät entsprechend den Anweisungen, Warnhinweisen und Sicherheitshinweisen aus der Bedienungsanleitung verwendet und gepflegt wird.

Vitamix übernimmt keine Kosten, die aus nicht autorisierten Garantiereparaturen entstehen.

REPARATUR, ERSATZ ODER ERSTATTUNG DES KAUFPREISES SIND DIE EINZIGEN DEM KÄUFER ZUSTEHENDEN RECHTSMITTEL UND STELLEN DIE EINZIGE HAFTUNGSVERPFLICHTUNG VON VITAMIX IM RAHMEN DIESER GARANTIE DAR. KEIN MITARBEITER ODER VERTRETER VON VITAMIX IST BERECHTIGT, WEITERGEHENDE GARANTIEN ZU

ÜBERNEHMEN ODER FÜR VITAMIX VERBINDLICHE ÄNDERUNGEN AN DIESER GARANTIE VORZUNEHMEN. DEMENTSPRECHEND KANN SICH DER KÄUFER NICHT AUF ENTSPRECHENDE ÄUSSERUNGEN BERUFEN, DIE EIN MITARBEITER ODER VERTRETER VON VITAMIX IHM GEGENÜBER GEMACHT HAT. VITAMIX HAFTET IN KEINEM FALL, WEDER AUF VERTRAGLICHER BASIS NOCH AUFGRUND VON SCHADENERSATZ, HAFTUNGSFREISTELLUNGEN, GARANTIEN, SCHADENERSATZRECHT (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT), GEFÄHRDUNGSHAFTUNG ODER AUS SONSTIGEN GRÜNDEN FÜR BESONDERE, INDIREKTE, BEGLEIT- ODER FOLGESCHÄDEN, UNTER ANDEREM GEWINN- ODER UMSATZEINBUSSEN.

In einigen Ländern ist ein Garantieausschluss nicht zulässig. In diesen Ländern treffen die oben beschriebenen Einschränkungen möglicherweise nicht für Sie zu. Außerhalb der USA und Kanadas gelten abweichende Garantiebedingungen.

5. ERLÖSCHEN DER GARANTIE.

Unsachgemäßer, missbräuchlicher oder fahrlässiger Gebrauch, Änderungen am Gerät, außergewöhnliche oder extreme Umgebungsbedingungen oder die Missachtung der Betriebsanleitung führen zum Erlöschen dieser Garantie.

Die Garantie erlischt ebenfalls, wenn Reparaturen am Gerät oder der Austausch von Komponenten von jemand anderem als Vitamix oder einem von Vitamix autorisierten Dienstleister vorgenommen werden oder wenn Komponenten des Geräts, die dieser Garantie unterliegen, zusammen mit einer Motorbasis genutzt werden, die nicht ausdrücklich von Vitamix zugelassen wurde.

6. AUTORISIERUNG VON RÜCKSENDUNGEN IM RAHMEN DIESER GARANTIE.

Sollten Wartungsarbeiten oder Reparaturen am Gerät oder an Teilen davon notwendig sein, wenden Sie sich telefonisch unter der Rufnummer +1-800-848-2649 oder +1-440-235-4840 an den Kundendienst von Vitamix. Bei Produkten, die nicht bei Vitamix registriert sind, wird man Sie um die Angabe des Kaufdatums und einen Kaufbeleg bitten. Bei Produkten, die unter diese Garantie fallen, erhalten Sie eine Autorisationsnummer für die Rücksendung, aktuelle Versandhinweise und ein im Voraus bezahltes Versandetikett. Vitamix übernimmt bei der Rücksendung eines Geräts oder Komponenten davon für Wartungsarbeiten oder Reparaturen im Rahmen dieser Garantie die für den Standardversand anfallenden Kosten sowie die Kosten für die Rücksendung des reparierten oder ersetzten Produktes an Sie. Für einen Sonderversand anfallende Kosten sind vom Käufer zu tragen.

In den USA und Kanada werden Garantieleistungen direkt von der Vita-Mix® Corporation erbracht.

United States
Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio, USA 44138-2199
+1.800.848.2649
service@vitamix.com

Falls Sie Vitamix nicht innerhalb von 48 Stunden nach Erhalt des zurückgesandten Produktes über ein Problem, einschließlich Schäden, die bei der Lieferung entstanden sind, informieren, gilt das Produkt als „wie besehen“ abgenommen.

GARANTIE

HINWEISE FÜR KUNDEN IN DEUTSCHLAND

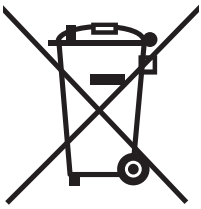
Bei Geräten, die in den USA oder Kanada erworben wurden, sich aber gegenwärtig außerhalb der USA oder Kanadas befinden, sind alle anfallenden Versandkosten, Steuern und Zölle vom Eigentümer zu tragen. Falls das Produkt von einem der unten aufgeführten Partner importiert wurde (einen entsprechenden Hinweis finden Sie auf dem Produktetikett oder der Rechnung), wenden Sie sich an:

- Keimling Naturkost GmbH
  Zum Fruchthof 7a
  Buxtehude
  21614
  +49 4161/51 160
  www.keimling.de
  naturkost@keimling.de
- Moravan Warenhandels GmbH
  Am Loferfeld 56
  München
  81249
  +49 89 86 37 98 48
  www.moravan.de
  info@naturespirit.de

In allen anderen Fällen:

- Vita-Mix® Corporation
  8615 Usher Road
  Cleveland, Ohio, USA 44138-2199
  +1-800-848-2649
  service@vitamix.com

RECYCLING-INFORMATIONEN



Dieses Produkt stammt von einem umweltbewussten Hersteller und entspricht der Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Dieses Produkt kann Substanzen enthalten, die bei einer Entsorgung, die nicht den gesetzlichen Vorschriften entspricht (Deponien), potenziell umweltschädlich sind.

Die Abbildung der durchgestrichenen Mülltonne auf diesem Produkt soll Sie daran erinnern, es nach Möglichkeit dem Recycling zuzuführen.

Bitte verhalten Sie sich umweltbewusst und führen Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer über die Recycling-Einrichtungen bei Ihnen vor Ort dem Recycling zu.

TECHNISCHE DATEN

Professional Series™ 500™

Motor:
≈ PS-Motor mit 2-Spitzen-Ausgangsleistung

Elektrischer Strom:
220/240 V, 50 Hz, 1100–1200 W

Abmessungen:
Höhe: 51,6 cm
Breite: 22,4 cm
Tiefe: 22,9 cm

Wenn zutreffend:

Das vollständige Produktsortiment von Vitamix®
finden Sie unter **vitamix.com**

Vitamix®

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 USA
+1-800-848-2649/+1-440-235-4840
vitamix.com

©2013 Vita-Mix® Corporation. Diese Publikation darf ohne schriftliche Genehmigung der Vita-Mix® Corporation weder ganz noch teilweise reproduziert oder in jeglicher Form übertragen oder auf irgendeine Weise in einer Datenbank oder einem Abrufsystem gespeichert werden.

Gedruckt in den USA. 104372 7/13

Vitamix

PROFESSIONAL SERIES™ 500™

Owner's Manual

Read and save these instructions

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.
1.800.848.2649/+ 1.440.235.4840
vitamix.com

CONTENTS

Contents 30
Let's Get Started 31
Service and Registration 32
Important Instructions for Safe Use 33
Parts and Features 36
Control Panel 38
About the Blades 40
Tamper 41
How to Use the Tamper 42
Hints for Setting Speeds 43
Operating Instructions 44
Care and Cleaning 47
Troubleshooting 49
Warranty 50
Recycling Information 53
Specifications 56

LET'S GET STARTED

Congratulations!

You are about to see how quick, easy and delicious healthy eating can be!

Please read all the safety information, warnings and instructional material found in this booklet before getting started. Set your Vitamix machine on a dry, level surface. Make sure the power switch is set to Off and that the machine is plugged into an earthed electrical outlet. Then, follow the cleaning instructions on page 47 to prepare your machine for use. Always clean your machine before you first use it.

SERVICE AND REGISTRATION

Vitamix Service

Record the model number and serial number of your Vitamix in the spaces provided below for future reference. These numbers can be found on the back of the motor base.

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Purchase _____

Purchased From _____

For customer service and registration in Germany, please contact your local distributor including:

- Keimling Naturkost GmbH
  Zum Fruchthof 7a
  Buxtehude
  21614
  +49 4161/51 160
  keimling.de
  naturkost@keimling.de
- Moravan Warenhandels GmbH
  Am Loferfeld 56
  München
  81249
  +49 89 86 37 98 48
  moravan.de
  info@naturespirit.de

Manufactured by Vita-Mix Corporation

vitamix.com (English only) / service@vitamix.com (English only)

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

⚠WARNING

To Avoid Injury.

Read and understand the instruction manual before using this machine.

Basic safety precautions should be followed, including the following.

1. Read all instructions, safeguards and warnings before operating the blender.
2. This blender is intended for HOUSEHOLD USE ONLY and is not intended to be used to prepare food for commercial sale or for any other commercial use.
3. This appliance is intended to be used in household applications in addition to use in farmhouses and by clients in hotels, motels, and other residential type environments.
4. This blender is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. This blender is not intended for use by children, and close supervision is necessary when used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the blender.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard.

Use an earthed outlet only.

DO NOT remove earth.

DO NOT use an adaptor.

DO NOT use an extension cable.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

6. Operate only when the blender is on a flat and stable surface, free from standing water. Do not let the container, motor base or power cord touch hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.
7. Do not fill the container beyond its stated capacity. The maximum capacity is marked on the container.
8. Always begin blending with the lid and the lid cap firmly in place. Do not operate the blender with the lid removed. The lid cap should be removed only when adding ingredients and when using the tamper.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

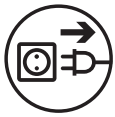
9. The tamper fitting your container can only be used when the lid is firmly locked in place. Use the lid and the tamper that fit your container. Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. If a tamper came with your container, it is the correct tamper for use with the container.

10. Always start the blender with the Variable Speed Dial set to 1 and the High/Low switch in the Low position. To avoid possible burns, never start on speeds above 1 or with the High/Low Switch in the High position when blending hot liquids. Always blend hot liquids with the lid and lid cap firmly in place. Keep hands and other exposed skin away from the lid cap when blending hot contents.

11. Never touch moving parts. Switch off the appliance and wait until the blades stop moving before removing the container from the motor base and opening the container.

12. Switch off the appliance and unplug before changing accessories or approaching parts that move in use.

13. Do not leave or store foreign objects, such as spoons, forks, knives or the lid cap, in the container. Starting the blender with a foreign object in the container will damage the blender and may cause injury.

⚠WARNING		
	Electrical Shock Hazard. Always unplug before cleaning the motor base or when not in use. Do not put the motor base in water or other liquid. **Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.**	

14. Do not operate the blender with a damaged cable or plug. If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

15. Blades are sharp. To avoid injury, use extreme care when emptying the bowl and during cleaning.

16. Keep hands and utensils out of the container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A rubber scraper or spatula may be used, but only when the container is removed from the motor base and the blades are not moving.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

⚠WARNING	
	Electrical Shock Hazard, Risk of Fire or Injury. Do not alter or modify any part of the motor base or container. Do not use attachments not expressly authorised or sold by Vitamix. **Failure to follow instructions can cause electrical shock, fire or injury.**

17. Do not operate with loose or damaged blades. Do not remove the blade assembly from the container. Contact your nearest Vitamix authorised service representative for service or replacement.

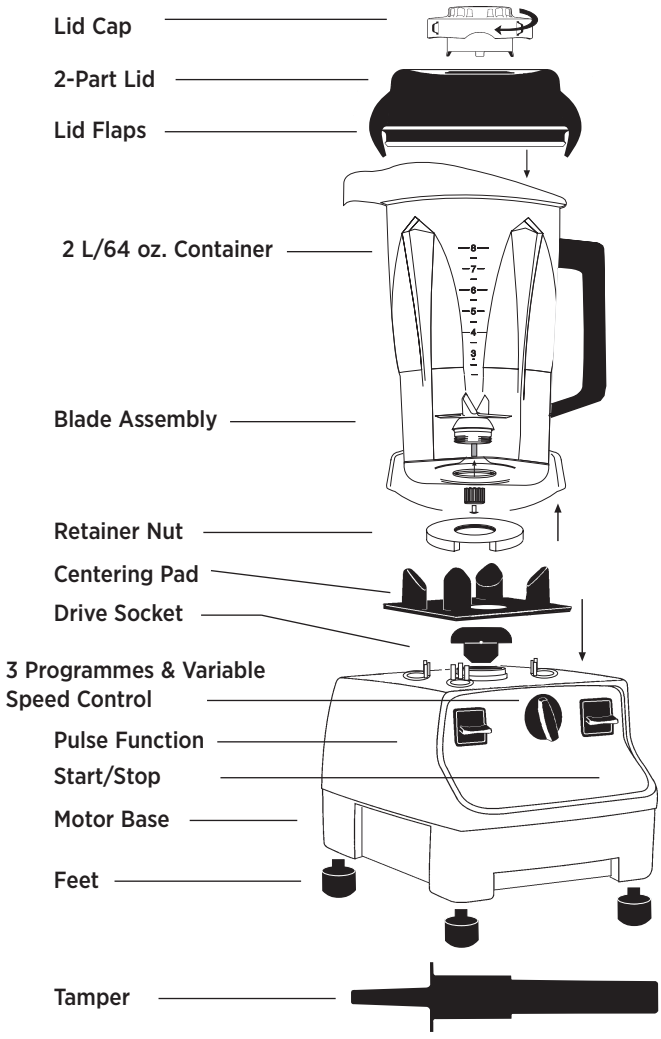
18. Do not use outdoors.

19. When making nut butter or oil-based food, do not process for more than one minute after the mixture starts to circulate in the container. Processing for longer periods can cause damage to the container and overheating of the motor.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTICE: FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX BLENDER THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

PARTS AND FEATURES



On/Off Switch: The On/Off (or Power) Switch is on the front of the machine base. The On/Off Switch controls the power to the machine.

Start/Stop Switch: Pressing down on the Start/Stop Switch will initiate the blending process. Pressing down on the Start/Stop Switch again will stop the blending process.

Variable Speed Dial: The centre Variable Speed Dial serves two functions: the use of three programmes or the use of ten Variable Speed settings.

PARTS AND FEATURES

Pulse Switch (⏦): The Pulse Switch can be used when using Variable Speeds or Programmes.

Container: Millilitres, ounces and cups are clearly marked.

⚠ **CAUTION: Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes.**

2-Part Lid: The 2-part Lid is easy to put on and take off, and easy to clean. Always use the lid and the lid cap when the machine is in operation.

Snap the lid onto the container and leave in place for a few minutes. Once the lid has been left on the container, it will be much easier to lock or remove.

Lid Cap: Insert through the lid and secure by turning clockwise. Remove the lid cap to use the tamper or to add ingredients.

Tamper: The tamper allows you to accelerate the process of very thick and/or frozen mixtures that cannot be processed in a standard blender. Using the tamper maintains circulation by preventing air pockets from forming during blending.

⚠WARNING		
	Rotating Blades Can Cause Severe Injury. **DO NOT** reach into the container while the machine is running.	

To Lock the Lid in Place: Position the lid on the container with the lid flaps midway between the spout and the handle. Push the lid onto the container until it locks into place. The lid must always be secured when processing, especially when blending hot liquids that may scald. **Never operate the blender without checking to make sure that the lid is securely locked in place.**

To Remove the Lid: Lift up on one lid flap, while holding the container securely.

To Remove the Lid Cap: Rotate the lid cap anti-clockwise from the “locked” to the “unlocked” position and lift out.

Power Cable: Your machine is equipped with long power cable. Store the unused portion neatly underneath. Plastic cable retainers hold the cable securely. They are flexible and return to position after the cable is lifted out.

CONTROL PANEL

1. **On/Off Switch (I)/(O):** The On/Off Switch controls the power to the machine base. The On/Off Switch is located on the front of the machine. After plugging in the unit, **make sure that the marker on the Variable Speed Dial points to the Stop Symbol (⏚) at the top of the dial** and move the On/Off Switch to the On position.

   Move the On/Off Switch to the Off position at night and whenever the machine is left unattended.

   If the On/Off switch is moved to the Off position to stop a programme mid-cycle, wait 30 seconds for power to recycle and the timer to reset before moving the On/Off switch back to the On position.

2. **On/Off Light:** The On/Off light is located at the front of the machine above the On/Off switch. When lit, the machine is plugged in and the On/Off switch is in the On position. The light will flash when a programme is nearing completion.

3. **Start (⏻) / Stop (⏚) Switch:** After the marker on the Variable Speed Dial is rotated from the Stop Symbol (⏚) either to Variable Speed 1 or a Programme setting, press the Start/Stop Switch to start the machine and initiate the blending process. Pressing the Start/Stop Switch again will stop the blending process.

   Programmes can be interrupted by pushing down the Start/Stop switch at any time. If reactivated by pushing down the Start/Stop switch, the programme will start at the beginning.

4. Pulse Switch ( ):

Variable Speed: Pressing down on the Pulse Switch will cause the machine to blend at the speed setting shown on the Variable Speed Dial for as long as the Pulse Switch is held down.

Programmes: The Pulse function can be used when a programme is selected. Pushing down the Pulse switch when a programme is selected will cause the machine to run at 50% of high power for as long as the Pulse switch is pushed down.

⚠CAUTION		
	To Avoid Possible Burns, Never Start on Speeds Above 1 when Processing Hot Liquids. Escaping steam, splashes or contents may scald. To secure the contents, lock the lid and lid cap securely in place prior to operating the machine. Always start on Variable 1, then slowly increase to 10.	

5. Variable Speed Dial:

The Variable Speed Dial serves two functions: the use of three programme settings or ten Variable Speed settings.

- To use programmes: rotate the Variable Speed Dial to the left to the desired programme.
- To use Variable Speed:
  - **a.** Rotate the Variable Speed Dial to the right to 1.
  - **b.** Press down on the Start/Stop switch.
  - **c.** Rotate the Variable Speed Dial between 1 and High during the blending cycle to increase or decrease the speed of the blades.
  - **d.** At the end of the blending cycle, rotate the marker on the Variable Speed Dial back to the Stop Symbol ( ) at the top of the dial.

6. Programmes:

Your machine is equipped with three programme settings for the most commonly used recipes. Rotating the Variable Speed Dial to the left of centre allows you to select a programme for Smoothies, Frozen Desserts and Hot Soup. These programmes are optimised for these recipe categories, but may also work well with other recipe choices.

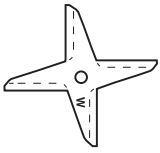
ABOUT THE BLADES

The wet-blade container comes as standard with the Vitamix machine. The blade is identified by a “W” for wet. This blade is used for most of your recipes. Additional containers with wet or dry blades may be purchased separately.

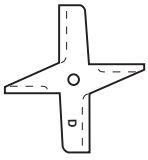
⚠WARNING

Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

DO NOT reach into the container while the machine is running.



Wet-Blade Container: Designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soup, purees, batter, and for wet chopping. The wet blades can also process grain and knead dough, but they are not quite as efficient as the dry blades in this application. See instructions for dry container use.



Dry-Blade Container: These blades are clearly marked “D” and are designed specifically for processing dry materials such as grain, cereal and coffee, and are also used for kneading bread dough. The dry blades CANNOT process liquids efficiently. **If you prepare herbs on a regular basis, you may wish to purchase a separate dry-blade container.**

⚠CAUTION

Moving Parts May Become Hot with Extended Use.

DO NOT touch.

TAMPER

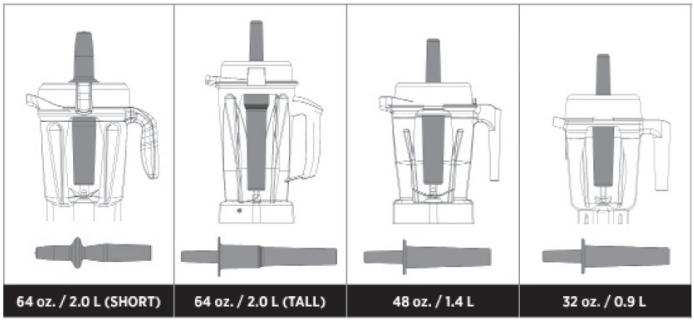
⚠CAUTION

Rotating Blades Can Cause Damage.

Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. Use the tamper that was supplied with your machine.

How to Determine the Tamper to be Used with Your Container

Each type of tamper is designed to be used safely and effectively with a particular container. **If a tamper came with your container, it is the correct tamper for the container.** If a tamper did not come with your container or you want to determine if a tamper that you already have can be used with your new container, please compare your container with the containers and matching tampers in the illustration below. Before using the tamper during the blending process, verify that it is the correct tamper.



- 2.0 L (64 oz.) Short Containers use Tamper P/N 016041, which is approximately 9-¾ inches long.
- 2.0 L (64 oz.) Tall Containers uses Tamper P/N 000760, which is approximately 12-½ inches long.
- 0.9 L and 1.4 L (32 oz. and 48 oz.) Containers use Tamper P/N 015033, which is approximately 11 inches long.

To verify that you are using the correct tamper, place the lid on an empty container, remove the lid cap and insert the tamper. If it is the correct tamper, it should fit easily into the opening, but should not come into contact with the blades no matter where you move the tamper inside the container. IF THE TAMPER TOUCHES THE BLADES AT ANY ANGLE - DO NOT USE THE TAMPER WITH YOUR CONTAINER. If you do not have the correct tamper for your container, contact your local Vitamix Dealer.

HOW TO USE THE TAMPER

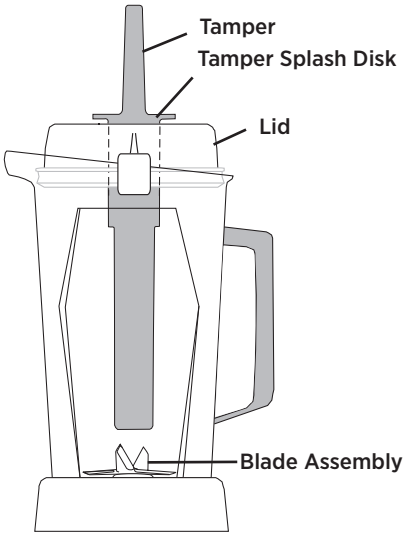
⚠WARNING

Rotating Blades Can Cause Severe Injury.

- **DO NOT** put hands, spatulas etc. into the container while the machine is running or while the container is still on the base.
- Lids and tampers are not interchangeable between different container styles, types and sizes. Use the tamper that was supplied with your machine.

IMPORTANT!

- The splash disk (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly in the locked position.
- The container should not be more than two-thirds full when the tamper is used during blending.
- To avoid overheating during blending, DO NOT use the tamper for more than 30 consecutive seconds.



- If the food does not circulate, the machine may have trapped an air bubble. Carefully remove the lid cap, while making sure the lid stays firmly in place. Release the air bubble by inserting the tamper through the lid cap opening.
- Holding the tamper straight down may not help the ingredients circulate. If necessary, point the tamper towards the sides or corners of the container. DO NOT try to force the tamper more deeply into the container.

HINTS FOR SETTING SPEEDS

⚠CAUTION		
	To Avoid Possible Burns, Never Start on Speeds Above 1 when Processing Hot Liquids. Escaping steam, splashes or contents may scald. To secure the contents, lock the lid and lid cap securely in place prior to operating the machine. Always start on Variable 1, then slowly increase to 10.	

Variable Speed

Before using the Variable Speed option, always begin with the Variable Speed Dial marker pointing to the Stop Symbol (⏻) at the top of the dial.

1. Rotate the dial to the right to Variable Speed 1.
2. To activate the blending process, press down on the Start/Stop Switch.
3. Slowly turn the Variable Speed Dial to the desired speed, depending on the recipe used.
4. At the end of the blending cycle, rotate the Variable Speed Dial back to the Stop Symbol (⏻) at the top of the dial.

   Use the highest setting stated in the recipe for as much of the processing time as possible to make smoothies, soup, shakes, frozen mixtures, purées, nut butter, and for grinding grain. Processing times will generally be less than one minute (most take less than 30 seconds). The higher speed provides the best quality of refinement, breaking down ice, frozen fruit, whole fruit or vegetables, and grains to a smooth, lump-free consistency.

   Blending for too long at too low a speed setting will overheat the machine and cause the Automatic Overload Protection to turn off the machine. Blending on a higher speed maximises the working of the motor's cooling fan to avoid overheating.

Programmes

Programme blending speeds and duration vary and will stop automatically at the end of the programme.

- The Smoothie (💧) programme runs for approximately 45 seconds.
- The Frozen Dessert (❄) programme runs for approximately 55 seconds.
- The Hot Soup (♨) programme runs for approximately 6 minutes, 30 seconds.

OPERATING INSTRUCTIONS

Wet-Blade Container

The Wet-Blade Container is designed for processing liquids, including juice, frozen mixtures, sauces, soup, purées and batter.

Before using this container with Programmes or the Variable Speed option, always begin with the Variable Speed Dial pointing to the Stop Symbol (⏻) at the top of the dial.

1. Move the On/Off switch to the On position.
2. Load the container before placing it on the motor base. Place liquids and soft foods in the container first, then solid items and, finally, ice. Although not necessary for blending, you may want to cut or break food into smaller pieces for more precise measurement of ingredients.
3. Fasten the 2-part lid securely. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid cap opening). Make sure that the lid is securely latched, especially when blending hot ingredients.
4. With the motor off, set the wet-blade container on the motor base by aligning it over the centring pad. Never attempt to put a container onto an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
5. Use the Variable Speed Dial to select a function.
    - Variable Speed - Rotate the dial to the right of centre to Variable Speed 1.
    - Programmes - Rotate the dial to the left of centre to the desired programme.
6. Activate the blades by pressing the Start/Stop Switch. Your container may shift as it is aligned.
    - Variable Speed - slowly rotate the Variable Speed Dial to the right to the desired speed.
    - Programmes - The programme blending speeds and duration vary and will stop automatically at the end of the programme. Programmes can be interrupted by pushing down the Start/Stop switch at any time. If reactivated by pushing down the Start/Stop switch, the programme will start at the beginning.
7. If the mixture stops circulating, you may have trapped an air bubble. To resolve, insert the tamper through the lid cap and stir until it “burps”. If this does not work, press the On/Off switch to stop the motor. Remove the container from the motor base and use a rubber spatula to press the air bubble away from the blades. Return the container to the motor base, replace the lid and continue blending.

⚠CAUTION		
	To Avoid Possible Burns, Never Start on Speeds Above 1 when Processing Hot Liquids. Escaping steam, splashes or contents may scald. To secure the contents, lock the lid and lid cap securely in place prior to operating the machine. Always start on Variable 1, then slowly increase to 10.	

8. **Take proper care when handling and processing hot ingredients and when making hot soup and sauces.**

9. Due to the machine's speed, processing times are much quicker than with standard appliances. Until you are accustomed to the machine, time things carefully to avoid over-processing.

10. After pressing the Start/Stop switch to stop the cycle, wait until the blades stop completely before removing the lid or container from the motor base.

Dry-Blade Container

Your dry-blade container should be used only for hard, dry materials, such as grain, and for kneading dough.

Before using this container with Programmes or the Variable Speed option, always begin with the Variable Speed Dial pointing to the Stop Symbol (⏚) at the top of the dial.

1. Load the container before placing it on the motor base.
2. Fasten the 2-part lid securely. Always use the complete 2-part lid when blending (unless the tamper is inserted through the lid cap opening).
3. With the motor off, set the dry-blade container on the motor base by aligning it over the centring pad. Never attempt to put a container onto an operating motor base or to operate a motor base without a container properly in place.
4. To begin, make sure that the On/Off switch is in the On position.
5. Use the Variable Speed Dial to select a function.
    - Variable Speed - Rotate the dial to the right of centre to Variable Speed 1.
    - Programmes - Rotate the dial to the left of centre to the desired programme.

6. Activate the machine by pressing the Start/Stop Switch. Your container will shift and align itself.

- Variable Speed - slowly increase the Variable Speed to the desired speed.
- Programmes - The programme blending speeds and duration vary and will stop automatically at the end of the programme. Programmes can be interrupted by pushing down the Start/Stop switch at any time. If reactivated by pushing down the Start/Stop switch, the programme will start at the beginning.

CARE AND CLEANING

Container

To prepare your new machine for initial use, follow the steps under Normal Cleaning, below. This will clean the unit and break in the motor.

Normal Cleaning

Always begin with the Variable Speed Dial pointing to the Stop Symbol (⏚) at the top of the dial.

1. Fill the container half full of warm water and add a few drops of washing-up liquid to the container.
2. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
3. Rotate the Variable Speed Dial to 1. Press the Start/Stop switch. Slowly increase the Variable Speed to High. Run the machine for 30 to 60 seconds. Rotate the Variable Speed Dial back to the Stop Symbol (⏚) at the top of the dial.
4. Rinse and drain the container.

To Sanitise:

Always begin with the Variable Speed Dial pointing to the Stop Symbol (⏚) at the top of the dial.

1. Follow the cleaning instructions above.
2. Fill the container half full of water and add 1 ½ teaspoons of liquid bleach.
3. Snap or push the complete 2-part lid into the locked position.
4. Rotate the Variable Speed Dial to 1. Press the Start/Stop switch. Slowly increase the Variable Speed to High. Run the machine for 30 to 60 seconds. Rotate the Variable Speed Dial back to the Stop Symbol (⏚) at the top of the dial.
5. Allow the mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes.
6. Pour out bleach mixture. Allow container to air dry.
7. Do not rinse after sanitising.

Lid, Lid Cap and Tamper

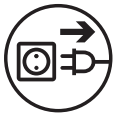
Separate the lid and lid cap. Wash parts in warm, soapy water. Rinse clean under running water and dry. Reassemble before use.

IMPORTANT: To ensure continued and effective performance, do not put the container, lid, lid cap or tamper in the dishwasher.

CARE AND CLEANING

Motor Base

1. Unplug the power cable.

⚠WARNING		
	Electrical Shock Hazard. Always unplug before cleaning the motor base or when not in use. Do not put the motor base in water or other liquid. **Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.**	

2. Wash the outside surface with a damp, soft cloth or sponge that has been rinsed in a mild solution of washing-up liquid and warm water. Do not place the motor base in water.

3. The centring pad can be removed for more thorough cleaning.

4. Thoroughly clean the switches so that they work freely. They may become sticky from use. Moisten a cotton bud with a household degreaser or cleaner and clean the grooves around the switches. Immediately dry all surfaces.

5. Polish with a soft cloth.

Retainer Nut Loosening

In the event that the retainer nut at the bottom of your container loosens and no longer holds the blade assembly securely in place, DO NOT CONTINUE TO USE THE CONTAINER. Contact your local dealer or distributor immediately for instructions.

TROUBLESHOOTING

Your Vitamix motor is designed to be protected from overheating and overcurrent conditions during use. Both features will shut off the motor. The motor will possibly emit a slight odour. Follow the procedures below to reset the motor for either situation. If you continue to experience problems after following these instructions, contact your local distributor immediately for instructions.

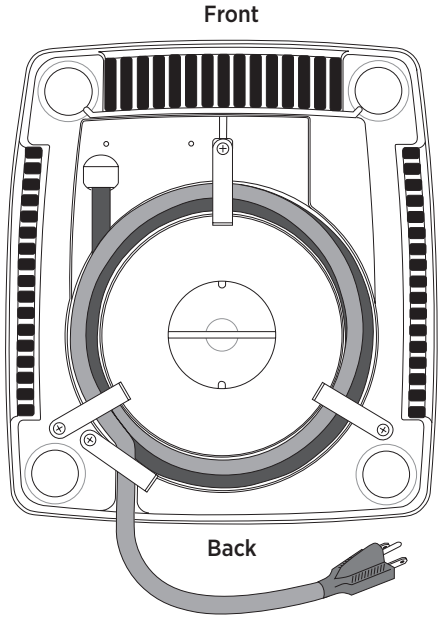
Overheating Protection Resetting Procedure

If the motor shuts off due to overheating while blending, allow the machine to cool for 20-45 minutes before beginning another blending cycle. If the motor will not start after being allowed to cool, perform the Automatic Overcurrent Protection Resetting Procedure below.

Overcurrent Protection Resetting Procedure

1. Push the On/Off switch down to the Off position (O).
2. Unplug the unit.
3. Remove the container.
4. Turn the motor base on its side.
5. Press the reset button on the bottom of the machine.
6. Plug unit in and continue with the blending cycle.

If the blender will not start immediately, the motor has overheated. Allow the motor to cool for 20-45 minutes before beginning another blending cycle.



Tips to prevent "overloading" your Vitamix machine:

- Only process Vitamix recipes when learning to use the machine
- Do not process recipes at lower speeds than those recommended
- Do not process recipes at higher speeds than those recommended
- Do not process recipes for longer than recommended
- Use your tamper to process thicker mixtures and keep ingredients moving around and through the blades

WARRANTY

7-Year Full Machine Warranty

1. PRODUCT REGISTRATION.

Vita-Mix® Corporation ("Vitamix") strongly encourages you to register your purchase by completing and returning the product registration card that came with this Machine. You can register online at vitamix.com/warranty; or by calling our Customer Service Department at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840. Failure to register your product purchase will not diminish your warranty rights. However, registering your purchase will allow Vitamix to better serve you with any of your customer service needs.

2. WHO CAN SEEK WARRANTY COVERAGE.

This Warranty is extended by Vitamix to the owner of this Machine for personal household use only. This Warranty does not apply to products used for commercial, rental or re-sale purposes. Should ownership of the machine change during the 7-year period, please update the Machine's owner information at vitamix.com/warranty.

3. WHAT IS COVERED.

Vitamix warrants to the owner that if this Machine **(a "Machine" consists of a motor blender base and any containers purchased together)** fails within 7 years from the date of purchase due to a defect in material or workmanship or as a result of normal wear and tear from ordinary household use, Vitamix will, within 30 days of receipt of the returned product, repair the failed Machine or component part of the Machine free of charge.

If, in Vitamix's sole discretion, the failed Machine or component part of the Machine cannot be repaired, Vitamix will elect to either (A) replace the Machine free of charge or (B) refund the full purchase price to the owner, unless Vitamix receives prior written notice of the owner's preference.

4. WHAT IS NOT COVERED.

This Warranty does not apply to Machines that have been used commercially or in non-household applications. This Warranty does not cover cosmetic changes that do not affect performance, such as discoloration or the effects of the use of abrasives or cleaners or food build up. This Warranty is only valid if the Machine is used and maintained in accordance with the instructions, warnings and safeguards contained in the owner's manual.

Vitamix will not be responsible for the cost of any unauthorized warranty repairs.

REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND OF THE PURCHASE PRICE ARE THE EXCLUSIVE REMEDIES OF PURCHASER AND THE SOLE LIABILITY OF VITAMIX UNDER THIS WARRANTY. NO EMPLOYEE OR REPRESENTATIVE OF VITAMIX IS AUTHORIZED TO MAKE ANY ADDITIONAL WARRANTY OR ANY MODIFICATION TO THIS

WARRANTY WHICH MAY BE BINDING UPON VITAMIX. ACCORDINGLY, PURCHASER SHOULD NOT RELY UPON ANY ADDITIONAL STATEMENTS MADE BY ANY EMPLOYEE OR REPRESENTATIVE OF VITAMIX. IN NO EVENT, WHETHER BASED ON CONTRACT, INDEMNITY, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), STRICT LIABILITY OR OTHERWISE, SHALL VITAMIX BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING, WITHOUT LIMITATION, LOSS OF PROFIT OR REVENUE.

Some states do not allow limits on warranties. In such states, the above limitations may not apply to you. Outside the U.S.A. and Canada, other warranties may apply.

5. WHAT VOIDS THIS WARRANTY.

Abuse, misuse, negligent use, alteration of the Machine, exposure to abnormal or extreme conditions, or failure to follow the operating instructions will void this Warranty.

The Warranty is also void if repairs to the Machine or any component part of the Machine are performed by someone other than either Vitamix or an authorized Vitamix Service Provider or if any component part of a Machine subject to this Warranty is used in combination with a motor base or container that is not expressly authorized by Vitamix.

6. HOW TO OBTAIN RETURN AUTHORIZATION UNDER THIS WARRANTY.

In the event that the Machine or any component part of the Machine needs service or repair, please call Vitamix Customer Service at 1.800.848.2649 or 1.440.235.4840. You will be asked to provide a date of purchase and proof of purchase for any product that has not been registered with Vitamix. For product subject to this Warranty you will be provided with a return authorization number, up-to-date shipping instructions and a pre-paid return pick up label. Vitamix will pay standard shipping costs on the return of a Machine or component part for warranty service and repair and for return shipment of the product to you after the warranty repair or replacement. Purchaser is responsible for the costs of special shipping requests.

Within the U.S.A. and Canada, this Warranty is honored directly through the Vita-Mix® Corporation.

United States
Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, Ohio 44138-2199
1.800.848.2649
service@vitamix.com

You will be deemed to have accepted the returned product “as is” upon delivery unless you notify Vitamix of any problem, including shipment damage, within 48 hours of delivery.

WARRANTY

INSTRUCTIONS FOR CUSTOMERS IN GERMANY

If a machine was purchased within the U.S.A. or Canada, but is currently outside the U.S.A. or Canada, all shipping and resulting taxes and duties are at the owner's expense. If the product was imported by one of our importing partners below (You will find an indication on the product label or the purchase bill) please contact:

- Keimling Naturkost GmbH
  Zum Fruchthof 7a
  Buxtehude
  21614
  +49 4161/51 160
  www.keimling.de
  naturkost@keimling.de
- Moravan Warenhandels GmbH
  Am Loferfeld 56
  München
  81249
  +49 89 86 37 98 48
  www.moravan.de
  info@naturespirit.de

In all other cases:

- Vita-Mix® Corporation
  8615 Usher Road
  Cleveland, Ohio 44138-2199
  1-800-848-2649
  service@vitamix.com

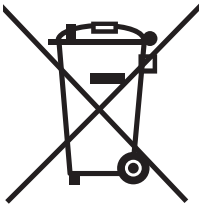
RECYCLING INFORMATION

This product has been supplied from an environmentally aware manufacturer and complies with Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive 2002/96/CE.

This product may contain substances that could be harmful to the environment if disposed of in places (landfills) that are not appropriate according to legislation.

The 'crossed-out wheelie bin' symbol is placed on this product to encourage you to recycle wherever possible.

Please be environmentally responsible and recycle this product through your recycling facility at the end of its life.



SPECIFICATIONS

Professional Series™ 500™

Motor:
≈ 2 peak output horsepower motor

Electrical:
220 / 240 V, 50 Hz, 1100-1200 W

Dimensions:
Height: 51,6 cm / 20.3 in.
Width: 22,4 cm / 8.8 in.
Depth: 22,9 cm / 9 in.

When applicable:

To see the complete line of Vitamix® products, visit **vitamix.com**

Vitamix

Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138-2103 U.S.A.
1.800.848.2649/+1.440.235.4840
vitamix.com

©2013 Vita-Mix® Corporation. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, or stored in a database or retrieval system, without the written permission of the Vita-Mix® Corporation.

Printed in the U.S.A.

104372 7/13